品　番

JKD-R型 ❶

家庭用

IH炊飯ジャー

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

もくじ

はじめに

使いかた

困ったときは

その他

日本国内 100V 専用

交流 100V 以外の電源では使用できません。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠ **警告**	取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定される内容を示します。
⚠ **注意**	取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

注意

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

禁止

⦸記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⚠ 警告

禁止

交流100V以外では使わない。（日本国内100V専用）
火災・感電の原因。

必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

禁止

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

必ず実施

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

必ず実施

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

禁止

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

禁止

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

接触禁止

蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

☆炊飯中は、調理中も含みます。

⚠ 警告

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

禁止

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

吸気孔
排気孔

⚠ 注意

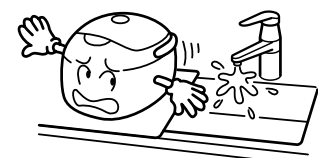
禁止

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

禁止

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。

禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

禁止

専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

接触禁止

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

プラグを抜く

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

プラグを抜く

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。

必ず実施

電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
電源コードが当たってけがをするおそれ。

必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

1 安全上のご注意

⚠注意

必ず実施

お手入れは､本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

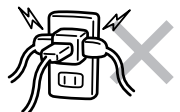
接触禁止

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや､やけどをするおそれ。

お願い

●取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

●ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

●タコ足配線はしない。
火災のおそれ。

●炊飯中☆は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

●丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

●吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使用しない。
カーペット、ビニール袋などの上には､置かない。
感電や漏電､火災･故障の原因。

●磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ･ラジオなどは､雑音の入るおそれ。
キャッシュカード･自動改札用定期券･カセットテープ･ビデオテープなどは､記憶が消えるおそれ。

末永くご使用いただくために、必ずお守りください

●こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ･ふきこぼれ･故障やおいしく炊けない原因。

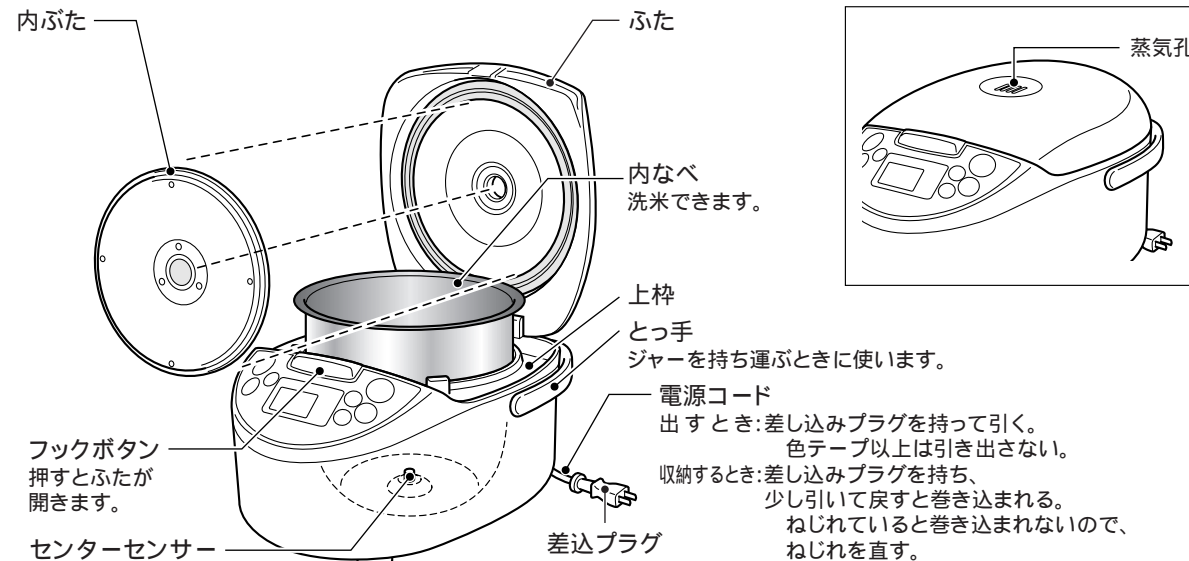
●炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。

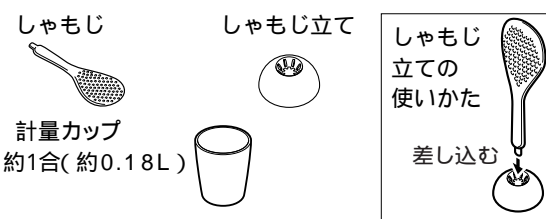
●機能･性能を維持するため､製品に穴を設けておりますが､この穴からまれに虫等が入り故障することがあります｡市販の忌避シートを使用する等､ご注意ください｡また､虫等が入り故障した場合は､有償修理になります｡弊社までお問合せください。

●内なべのフッ素加工は､ご使用にともない消耗し､はがれることがありますが､人体には無害で､炊飯や保温性能も問題ありません｡気になる場合や､変形･腐食した場合は､お買い求めできます｡お買い上げの販売店､または｢連絡先｣に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ､変形の原因になるため､必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり､電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
- 白米･無洗米以外を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン､泡立て器など､かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など､かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど､かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

☆炊飯中は、調理中も含みます。

2 各部のなまえとはたらき

炊飯/おこげ キー・取消 キーの中央の凸部（○ ⬭）は、目の不自由な方に配慮したものです。

付属品の確認

音について

炊飯中☆・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。
- 「ブーン」という音（ファンが作動している音）
- 「ジーッ」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.26参照）

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。
- リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意 リチウム電池の交換はできません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。

☆炊飯中は、調理中も含みます。

ごはんをおいしく炊くための

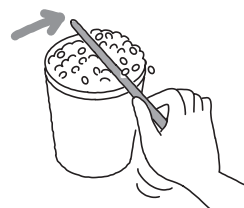
炊く前の準備は7ページ、
炊きかたは8～11ページを
お読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）

※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。

洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

無洗米を炊くとき

- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
- 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
白米・早炊き・無洗米	「白米・ふつう」の目盛。（お好みで「かため」「やわらかめ」の目盛）
炊込み	「白米・やわらかめ」の目盛を目安にお好みで。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。
玄米	「玄米」の目盛。
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛の間。（もち米だけの場合より水量は多めに。）
胚芽米・麦飯・分づき米・発芽玄米	「白米・やわらかめ」の目盛を目安にお好みで。

※基準の目盛より水量を増やしたり減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。

胚芽米・麦飯・分づき米・発芽玄米を炊くときは「白米」メニューを選びましょう

※おかゆの場合は「おかゆ」メニューを選んでください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。
具を入れて炊く場合の最大炊飯量(下表)は必ず守りましょう。

メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み・おこわ	3合以下	6合以下
全がゆ	1合以下	2合以下
玄米	3合以下	5合以下

おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめです。

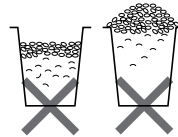
3 ごはんを炊く前の準備

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※付属の計量カップすりきり一杯で約1合（約0.18L）

無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉

〈間違った計量例〉

指定の炊飯量（P.26の仕様表参照）以外で炊かない。うまく炊けない原因。
※具を入れて炊く場合はP.6参照。

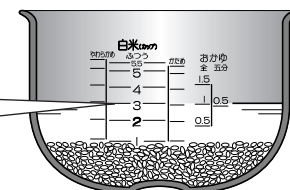
2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

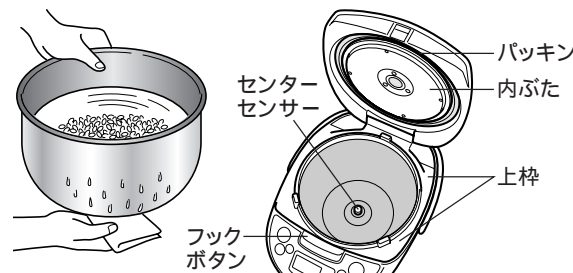
※無洗米の場合は、P6参照。

お湯（35℃以上）で洗米や水加減しない。

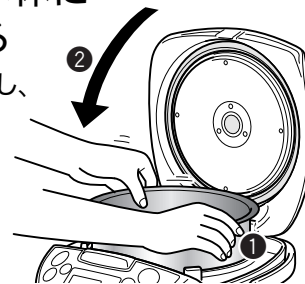
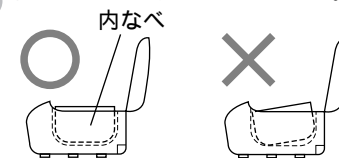
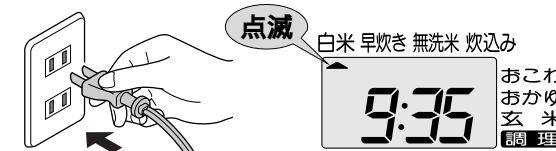
3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

- お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.6の目安表を参照）
- 無洗米は、白米と同じ水加減です。

4 水滴・米つぶなどをふき取る

〈内なべ外側や縁〉　〈本体内側〉

ご注意　上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中☆にふたが開く原因。

5 内なべを本体にセットする

❶かるく左右にまわし、<u>傾きがないように正しく確実にセットします。</u>
❷ふたを閉める。

内なべは正しく確実にセットする。
内なべ

6 差込プラグをコンセントに差し込む

保温ランプが点灯している場合は、取消キーを押して、消灯させる。

内なべをセットしない状態で、炊飯/おこげ つやつや保温キーを押すと、「ピピピ…」と音でお知らせします。

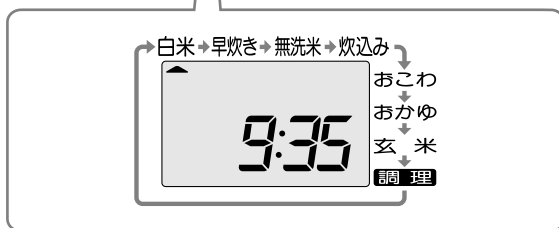
使いかた

☆炊飯中は、調理中も含みます。

4 ごはんの炊きかた

おいしく炊くためのコツはP.6参照

1 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

2 炊飯/おこげ キーを1回押す

▲の点滅が止まり、炊飯が開始されます。

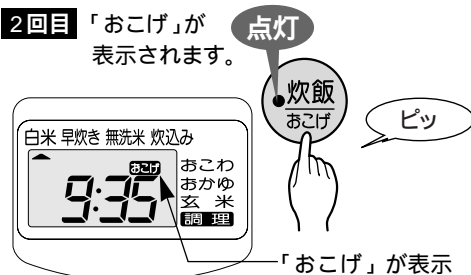
おこげごはんの炊きかた

「白米」・「無洗米」・「炊込み」メニューは、おこげが選べます。

- おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こうばしい香りがしておいしくなります。
  ※お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。
- おこげのこうばしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召し上がりください。

1 メニュー キーを押して、「白米」「無洗米」「炊込み」のいずれかを選ぶ

ご注意 おこげごはんは、かたくなるので注意する。

2 炊飯/おこげ キーを2回押す

※「おこげ」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度 炊飯/おこげ キーを押す。

炊飯時間の目安

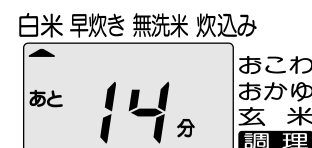
サイズ ＼ メニュー	白米	早炊き	無洗米	玄米	おかゆ	炊込み	おこわ
1.0L（5.5合）タイプ	45～55分	26～36分	45～56分	60～65分	58～63分	40～50分	22～27分
1.8L（1升）タイプ	49～59分	30～42分	49～59分	65～70分	58～65分	42～60分	23～33分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。
（電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は「ふつう」の水位）
※「白米」「無洗米」「炊込み」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間より1～5分長くなります。
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 ごはんが炊きあがったら

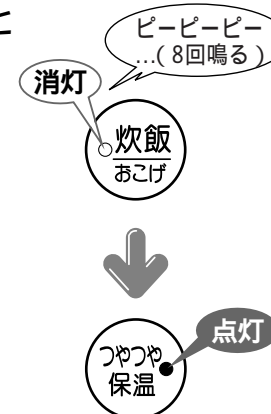
1 「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示します。

※メニューによってむらし時間が異なります。
むらし時間は、表示部に表示されます。

メニュー	むらし時間
白米・玄米・炊込み・おこわ	14分
無洗米	12分
炊込みおこげ	10分
早炊き・白米おこげ・無洗米おこげ	9分
おかゆ	7分

2 炊きあがると

自動的に保温します。

※「おかゆ」は、そのままにしておきますと、のり状になったり、べたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。（保温ランプが点滅。）

3 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。

内なべ

つゆがたまる部分（上枠）

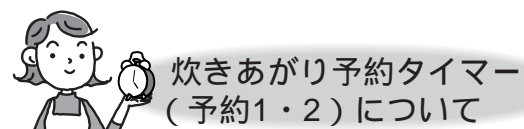
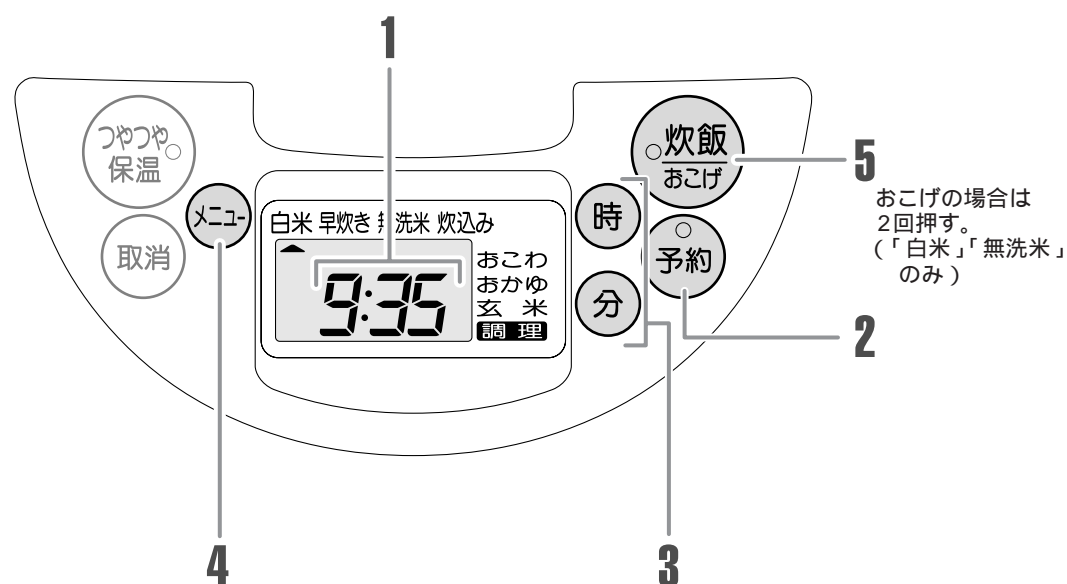
ご注意
- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。
- ごはんをほぐすときに内なべが持ち上がると保温が取り消されることがあるので、保温ランプの点灯を確認する。

炊飯ジャーを使い終わったら

1. 取消 キーを押す
2. 差込プラグを抜いて、電源コードを収納する（P.5参照）
3. お手入れする（P.18・19参照）

使いかた

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

炊きあがり予約タイマー（予約1・2）について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

●「予約1」または「予約2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。

●「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。
例えば「予約1」を朝食用、「予約2」を夕食用に設定できます。

●一度設定した時刻はそのまま記憶します。

> 例えば、「予約1」で13：30に設定すると、
> **13時30分に炊きあがります。**

ご注意

●下記の場合は、タイマー炊飯ができません。
・「炊込み」「おこわ」「調理」の場合。
・下表の時間未満の場合。

メニュー	タイマーセットができない時間
白米・無洗米・白米おこげ・無洗米おこげ	1時間5分未満
早炊き	55分未満
玄米	1時間30分未満
おかゆ	1時間15分未満

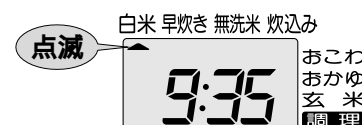
・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
・内なべをセットしない場合。

●保温ランプが点灯している場合は、取消キーを押して消灯させる。
（点灯していると、予約できません。）

●予約キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。

●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約キーまたは炊飯/おこげキーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.26参照。

2 予約キーを押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

●押すごとに、「予約1」と「予約2」が切り替わります。

●予約時刻（前回設定した時刻）が表示されます。

3 時 分 キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※時刻は24時間で表示されます。

●「時」は時キー、「分」は分キーで合わせます。時刻は10分単位で変更できます。

●押し続けると早送りになります。

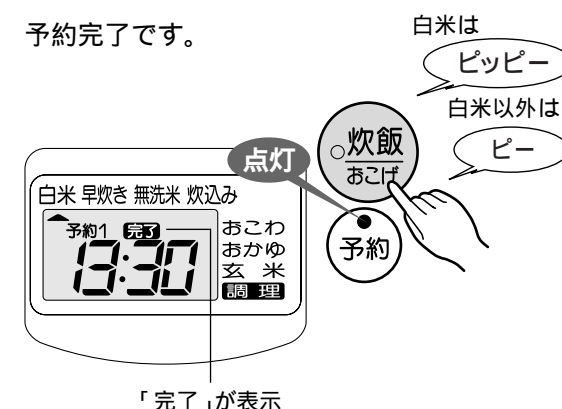
ご注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

4 メニューキーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

5 炊飯/おこげ キーを1回押す

※おこげの場合は2回押す。（おこげが選べるのは「白米」「無洗米」のみ）

予約完了です。

使いかた

7 保温について

白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り変わります。

■ 保温を中止するとき

取消 キーを押す。
（保温ランプが消灯）

■ 再度保温するとき

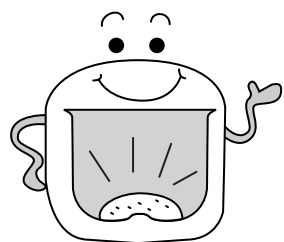
つやつや保温 キーを押す。
（保温ランプが点灯）

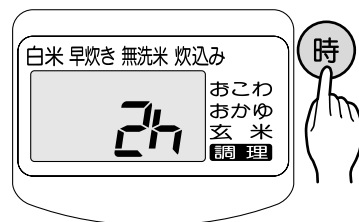
保温中の作動について

保温中は保温ランプが点灯します。

保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。

少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。

保温経過時間の表示について

時 キーを押している間、保温経過時間が24時間（24h）まで1時間きざみで表示されます。24時間を超えると、「24」が点滅、「h」が点灯します。

ご注意

- においパサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
  - ・冷やごはんの保温
  - ・冷やごはんのつぎ足し
  - ・しゃもじを入れたままの保温
  - ・コンセントを抜いての保温
  - ・24時間以上の保温
  - ・最小炊飯量以下の保温（P.26の仕様表を参照）
  - ・白米（無洗米）以外の保温
- 「おかゆ」は、できあがったら 取消 キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
- ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召し上がりください。

8 再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

ご注意

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
  - ・ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合）以下のとき。（P.26の仕様表参照）
  - ・3回以上くり返して再加熱したとき。

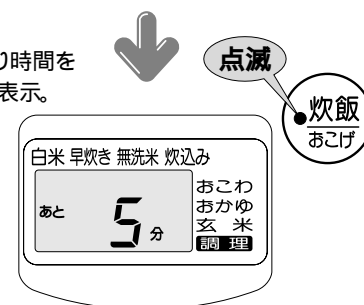
1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う

ワンポイント　打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。
点灯していないときは、 つやつや保温 キーを押す。
（P.12参照）

4 炊飯/おこげ キーを押す

※再加熱をやめたい場合は、 取消 キーを押す。

ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする

使いかた

9 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さなかった（保温を取り消さずに 炊飯／おこげ キーを押した）	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない	おこげの炊飯をした	お手入れが不充分
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●		●
	やわらかすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●		
	生煮えになる	●	●	●	●	●					●				
	しんがある	●	●	●	●	●					●				●
	おこげができる	●	●		●	●				●	●	●		●	●
	ぬか臭い									●					
炊飯中に	蒸気がもれる	●			●	●			●				●		●
	吹きこぼれる	●	●		●				●	●					●
	炊飯時間が長い	●	●		●	●	●		●						
参照ページ		6・7・26	8・11	9	7・18・19	4	27	9	7・18・19	6・7	6・7	ー	7・18・19	8・11	18・19

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上のタイマーセットをした	保温を24時間以上続けている	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたまま保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	調理を行った後、においを取り除かなかった
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●		●	●	●	●		●	●	●		●
	変色する		●		●	●		●		●	●	●	●	●	●			
	パサつく	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●			
再加熱したごはんがパサつく		●	●					●				●					●	
参照ページ		6・7・26	7・18・19	27	9	7・18・19	6・7	13	10・11	12	12	12・13	12	12	12	18・19	13	16・19

10 調理のしかた（「調理」メニュー）

下記のようなお料理を手軽に作ることができます。お料理の作りかたは、メニューガイド（P.25）をご参照ください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88℃に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。
シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込む料理に適します。

メニュー例
ビーフシチュー、おでん

「ビーフシチュー」「おでん」の作りかたについては、メニューガイド（P.25）にご紹介しています。

ご注意
- ●メニューガイドに記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- ●調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。
- ●煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始める。
- ●かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れる。
- ●ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減する。

調理するときの、基本的な操作手順

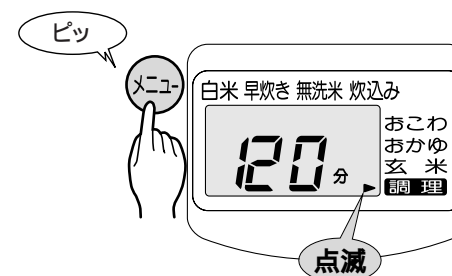
1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意 材料は、内なべ内側の「白米・ふつう」の目盛を目安に入れる。（下記の表を参照）最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合があるので注意する。

白米・ふつうの目盛			
1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5以下	3以上	8以下	4以上

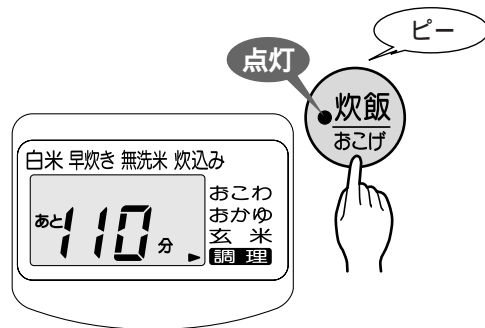
3 差込プラグをコンセントに差し込む

4 メニュー キーを押して「調理」を選ぶ

5 調理時間を合わせる

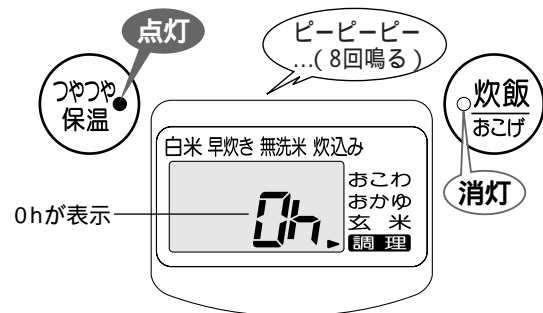
調理時間は、時 分 キーで合わせます。
5～180分まで5分単位で設定できます。
※ 時 キーを押すごとに5分ずつ増え、
分 キーを押すごとに5分ずつ減ります。

使いかた

6 炊飯/おこげ キーを1回押す

調理が始まります。

ご注意 途中でふたを開けない。

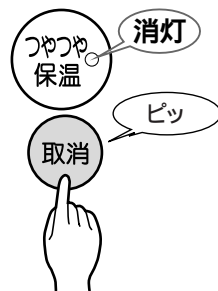
7 できあがったら

保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。

※調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で 時 キーを押して追加の調理時間を合わせ、炊飯/おこげ キーを押す。（最大30分追加できます。）

ご注意 調理が足りない場合、追加で調理する前に 取消 キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
（1）内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
（2）本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
（3）再度、内なべを本体にセットする。
（4）P.15の 4 からの要領で調理する。

※調理の保温中に温めなおしたいとき（食べ頃温度にしたいとき）は、保温ランプ点灯時に 炊飯/おこげ キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を5分前から表示し、再加熱が終了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

調理が終わったら…

1 取消 キーを押す
取消 キーを押すと、保温ランプが消灯します。

2 19ページの要領でにおいを取り除く

※調理が終わって 取消 キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1時間単位で1時間（1h）から6時間（6h）まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
※料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

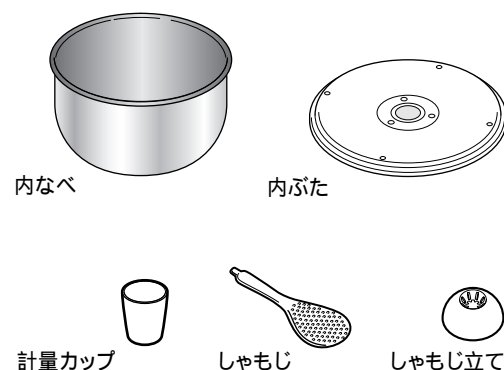
11 調理がうまく作れない？と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

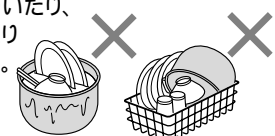
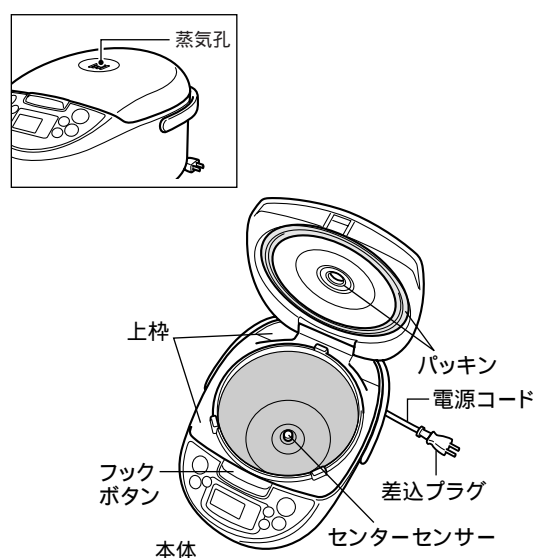
お調べいただくこと ＼ こんなとき	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
煮えない	●	●		●		●	●	●
ふきこぼれる	●	●	●					
煮詰まる	●		●		●			
参照ページ	15			16		7・18・19		27

12 お手入れのしかた

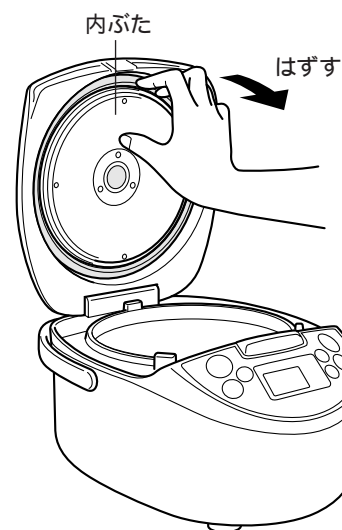
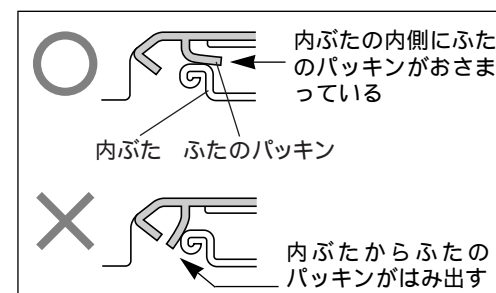
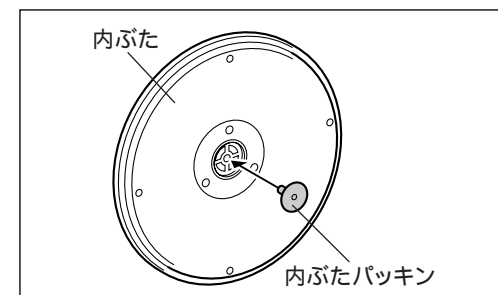
ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

<table>
<tr>
<td>使うたびに洗うもの</td>
<td>
</td>
<td>❶水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで洗う。
❷乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

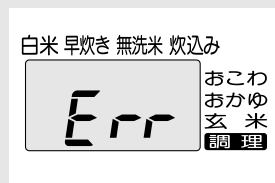
ご注意
●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。
研磨粒子部分で洗わない。
●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
</td>
</tr>
<tr>
<td>汚れるたびにお手入れする箇所</td>
<td>
</td>
<td>●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布で、ふき取る。
●差込プラグ・電源コードは乾いた布でふく。
●こげついたごはんつぶ・米つぶなどがセンターセンサーについている場合は取り除く。
※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。
●上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。

ご注意
●本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。
●ふたのパッキンは、引っぱらない。はずすと、再度取りつけられなくなります。
●雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ず蒸気孔をお手入れする。蒸気孔が目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。</td>
</tr>
</table>

ご注意
●腐食やにおいを防ぐため、内なべやふた、内ぶたはいつも清潔にする。
●シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどを使わない。
●各部を取りはずした後、お手入れする。
●計量カップ・しゃもじ・しゃもじ立てを熱湯に浸さない。変形のおそれ。
●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。

内ぶたの取りはずし・取りつけ

手前に引いてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。

ご注意
●内ぶたを取りつけるときは、内ぶたの内側にふたのパッキンがおさまっていることを必ず確認する（下図参照）。

●内ぶたパッキンがはずれたときは、奥まできっちりはめ込む。

においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）

❶内なべに熱湯を7〜8分目入れて、2〜3時間保温する。
❷内なべ・内ぶたを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。
❸風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

使いかた

13 故障かな？と思ったら

修理を依頼する前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	26
	14ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	26
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	26
	「炊込み」「おこわ」「調理」のメニューを選択していませんか。	「炊込み」「おこわ」「調理」はタイマーセットできません。	10・11
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	7・18・19
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	
再加熱できない	炊飯/おこげ キーを押したら「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55℃以下のごはんは再加熱できません。	13
	保温ランプが消えていませんか。	つやつや保温 キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度 炊飯/おこげ キーを押す。	
炊飯中☆・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	5
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IHが作動している音です。故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	―
炊飯/おこげ つやつや保温 キーを押すと「ピピピ…」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	7
炊きあがり予約タイマー炊飯の予約をしているときに、「ピピピ」と音がする	予約 キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	10・11
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		―
時刻合わせの際、時 または 分 キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		26
保温ランプが点滅する	「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、のり状になったりべたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	9

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
保温中に 時 キーを押すと「24」が点滅、「h」が点灯する	24時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅、「h」が点灯してお知らせします。	12
差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5
ふたが閉まらない、または炊飯中☆にふたが開く	上枠やフックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	7・18
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。	2・7
	保温ランプが点灯していませんか。	取消 キーを押し、保温を取り消してから操作する。	7
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	
電源プラグから火花が飛ぶ	電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		―
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		―
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		―

こんな表示が出たときは

表示	こう処置してください	参照ページ
「Err」が表示され、「ピーーー」と音が鳴り続いたり、「ピピピピピピ…」という音がする 白米 早炊き 無洗米 炊込み Err おこわ おかゆ 玄米 調理	**本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると**、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。 そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	4

樹脂成形品について

※熱や蒸気にふれる成形品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問い合せください。

困ったときは

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは15mLです。　●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。

ふっくら炊きあがったごはんに季節の彩りを。

白米メニュー 無洗米メニュー 五目ちらしずし

■材料（4人分）
- すしめし
  （米…3カップ、昆布…3cm角のもの1枚、酒…大さじ1 1/2）
- 合わせ酢
  （酢…大さじ4 1/2、砂糖…大さじ4 1/2、塩…小さじ2）
- 具〈混ぜ込み用〉
  （ごぼう…1/2本、人参…30g、ちりめんじゃこ…20g、具の煮汁［だし汁…1カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2］、焼き穴子…1尾）
- 具〈飾り用〉
  車エビ…小8尾、干し椎茸…小4枚
  干し椎茸の煮汁（椎茸のもどし汁…1カップ、だし汁…1/2カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2）
  れんこん…細いもの 40g
  れんこんの甘酢（酢…1/4カップ、砂糖…大さじ1 1/2、塩…大さじ1/2）
  錦糸卵（卵…2個、砂糖…小さじ1/3、塩…少々）
- その他
  菜の花、茹でたけのこ、生姜の甘酢漬けなど、木の芽……8枚

具は下煮した後、煮汁の中で冷まします。

具は十分に汁気を切り、切るように混ぜ合わせます。

■つくり方
❶米を内なべで洗米し、酒を加え、「白米・かため」の目盛3まで水を加えてよくかき混ぜ、昆布をのせて「**白米**」または「**無洗米**」で炊きあげます。
❷ボールで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
❸炊きたてのごはんを半切りに移して②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当てて冷まします。
❹ごぼうは笹がき、人参は4cmの細切りにし、煮汁で煮たあとちりめんじゃこを加えてひと煮立ちさせ、冷まして水気を切っておきます。
❺焼き穴子は半分に切ったあと5mmほどに刻み、干し椎茸は戻して煮汁で煮ます。
❻海老は背わたを取り、塩茹でにして殻をむきます。
❼調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。その他たけのこは薄味に煮るなど、飾り用の具を下ごしらえしておきます。
❽れんこんは皮をむいて熱湯で茹で、甘酢に漬けておきます。
❾すしめしに④⑤を混ぜ、器に盛りつけてから⑥⑦⑧の具と木の芽、生姜の甘酢漬けを飾ります。

ご注意
- ●昆布は、かたくしぼったぬれフキンでふいておきます。
- ●半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
- ●内なべでごはんに酢を合わせないでください。

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

おかゆメニュー 七草粥

■材料（4人分）
- 米……1カップ　● 塩……小さじ 1/3
- 七草［せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶの若葉）、すずしろ（大根の若葉）］…各適量

■つくり方
❶七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで100gぐらい用意し、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、「おかゆ・全」の目盛1まで水を加え、「**おかゆ**」で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意
- ●塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
- ●おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
- ●具を加えてからの水位が、「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

カルシウムたっぷりの健康食。

玄米メニュー いりこ入り玄米ごはん

■材料（4人分）
- 玄米……3カップ　● いりこ……30g
- 塩ふき昆布……10g　● 酒……大さじ2
- 醤油……小さじ2

■つくり方
❶玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、「玄米」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「**玄米**」で炊きあげます。
❸炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意
- ●玄米は約1〜2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
- ●醤油・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

その他

具とごはんの絶妙のバランス。

炊込みメニュー おこげ選択 かやくごはん

■材料（4人分）
- 米……3カップ　● 昆布……5cm角1枚
- 味付け調味料（醤油…大さじ2、酒…大さじ2、塩…小さじ1/2）
- 鶏もも肉…80ｇ　● 油揚げ…1/2枚　● 人参…50ｇ
- ごぼう…1/2本　● コンニャク…1/4丁
- 干し椎茸…2枚　● さやえんどう…8枚
- 酒・醤油・塩・酢……各適量　● 揉み海苔……少々

■つくり方

❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4～5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「白米・やわらかめ」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「炊込み」または「炊込み（おこげ選択）」で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意
- ●水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- ●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

面倒なおこわも、「炊きたて®」で簡単に。

おこわメニュー 赤飯

■材料（4人分）
- ●もち米……3カップ　●あずき……80g　●胡麻塩……少々

■つくり方

❶あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかために茹でます。
❷あずきと茹で汁に分け、茹で汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
❸もち米は内なべで洗米し、あずきの茹で汁を「おこわ」の目盛3まで加え（足りない場合は水を加えます）、よく混ぜ合わせ、約30分浸しておきます。
❹③に②のあずきをのせ、「おこわ」で炊きあげます。
❺炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、胡麻塩を添えます。

調理メニュー 「炊きたて®」で、おいしいおかずが簡単に!
素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

ご注意
- ●調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理してください。
- ●煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始めてください。
- ●かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れてください。
- ●ちくわや、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくれます。入れる量を加減してください。
- ●調理が終わった後はにおいを取り除いてください。（P.19の「においの取り除きかた」参照）
- ●調理が足りない場合に追加で調理する前には、取消キーを押さないでください。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。（P.16参照）（押してしまった場合は、内なべを本体から取り出してぬれフキンの上に置き、本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷まします。その後、再度内なべを本体にセットし、調理してください。）

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88℃に温度を下げて引き続き煮込む「調理」のメニュー。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込むお料理に!

ビーフシチュー

■材料（4人分）
- 牛肉（角切り）……300g　● にんじん……100g
- たまねぎ……200g　● じゃがいも……200g
- マッシュルーム……8個　● ブロッコリー……60g
- サラダ油……大さじ1　● バター……大さじ2
- 赤ワイン……1/2カップ　● 小麦粉……大さじ3
- 塩・こしょう……各少々　● ブイヨン……1 1/2カップ
- 調味料（デミグラスソース…1カップ、ローリエ…1枚、クローブ…1個、塩・こしょう・砂糖…各少々）

■つくり方

❶牛肉は塩・こしょうして小麦粉をまぶしておきます。にんじん、たまねぎはくし切り、じゃがいもは4等分にします。ブロッコリーは小房に分けます。
❷フライパンでサラダ油を熱し、ブロッコリー以外の野菜を炒め、内なべに入れます。
❸フライパンにバターを溶かし、牛肉を炒め、赤ワインを加えてさらに軽く炒め、内なべに加えます。
❹ブイヨンと調味料を③の内なべに入れ、全体をよくかき混ぜてローリエ、クローブを加えます。
❺「調理」で120分加熱します。
❻ブロッコリーは塩ゆでにし、できあがったシチューに加えます。

おでん

■材料

		1.0Lタイプ（3人分）	1.8Lタイプ（4人分）
大根		150g	200g
じゃがいも		小3個	小4個
小芋		3個	4個
厚揚げ		1 1/2枚	2枚
ちくわ		1 1/2本	2本
ひろうす		小3個	小4個
こんにゃく		1/2枚	1/2枚
ゆでだこ		3本	4本
ゆで卵		3個	4個
煮汁	だし汁	3カップ	4カップ
	みりん	大さじ2 1/3	大さじ3
	醤油	大さじ2 1/3	大さじ3

■つくり方

❶大根は2.5cmの厚みで輪切りにし、皮を厚めにむいて米のとぎ汁でゆで、水にさらします。小芋も同様に固ゆでにします。じゃがいもは皮をむいて水にさらします。
❷ゆでだこは足を1本ずつ切り離し、厚揚げ、ひろうすは熱湯をかけて油抜きします。こんにゃくは三角形に切り、さっとゆでます。
❸ゆで卵は殻をむき、ちくわは斜めに2等分します。
❹内なべに材料と煮汁を入れ、「調理」で120分加熱します。

ワンポイント　煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

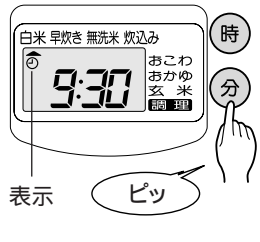
現在時刻の合わせかた

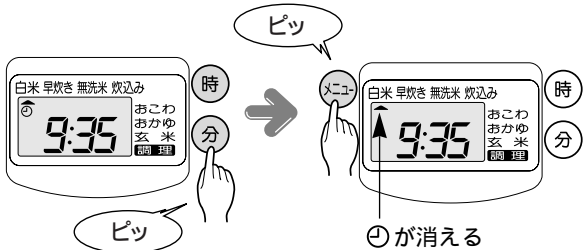
時刻は24時間で表示されます。
※炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 差込プラグを コンセントに差し込む

2 時刻セットモードにする

時 または 分 キーを押すと、◷ が表示されます。

3 時刻を合わせる

- **「時」は 時 キー、「分」は 分 キーを押して合わせます。**
- **押し続けると早送りになります。**
- **時刻を合わせ終わってから、メニュー キーを押し、時刻合わせ完了です。**

※時刻合わせを途中でやめたいときは 取消 キーを押す。

仕様

サイズ		1.0L（5.5合）タイプ	1.8L（1升）タイプ
電　源		100V 50-60Hz	
定格電力（W）		1210	1400
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量（L）	1.0	1.8
	区分名	B	D
	蒸発水量*4（g）	75.0	81.7
	年間消費電力量（kWh/年）	100.3	152.6
	1回当りの炊飯時消費電力量*5（Wh）	199	256
	1時間当りの保温時消費電力量*5（Wh）	19.5	25.2
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量（Wh）	0.71	0.71
	1時間当りの待機時消費電力量（Wh）	0.63	0.63
炊飯容量（L）	白米	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	早炊き	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	無洗米	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	玄米	0.18～0.63（1～3.5合）	0.36～1.08（2～6合）
	全がゆ	0.09～0.27（0.5～1.5合）	0.09～0.45（0.5～2.5合）
	五分がゆ	0.09（0.5合）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
	炊込み	0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
	おこわ	0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
外形寸法*6（cm）	幅	26.2	28.8
	奥　行	35.1	38.1
	高　さ	19.8	23.5
本体質量*6（kg）		3.4	4.2
コードの長さ*6（m）		1.0	

＊1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
＊2「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。
＊3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）
＊4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
＊5 1回当りの炊飯時消費電力量は「白米」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「白米」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）
＊6 おおよその数値です。

- 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1カップ＝約1合です。

☆炊飯中は、調理中も含みます。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯☆（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

☆炊飯中は、調理中も含みます。

消耗部品について

- **パッキン類は消耗部品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。汚れやにおい・破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。**
- **内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります（P.4参照）。お買い求めの場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」（P.14）・「故障かな?と思ったら」（P.20・21）・「こんな表示が出たときは」（P.21）をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗部品は除きます。）
保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき
保証期間内 …… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき …… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
技術料 …… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。
部品代 …… 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご相談ください。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町３番１号

使いかた・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）市内通話料でOK **0570-011101** 市内通話料金でご利用いただけます。
受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます）
※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ TEL（06）6906-2121

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/